



**FÜR GRILLFREUDIGE
GEMÜSETIGER.**

Gefüllte Melanzani vom Rost an Feigen Chutney

Die Melanzani der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch rautenförmig einschneiden. Jede Hälfte mit etwa 1 EL Olivenöl bestreichen, salzen und bei mittlerer Hitze mit der offenen Seite nach unten für etwa 8-10 Minuten auf den Grillrost legen, danach wenden und weitere 8-10 Minuten garen. Die Maiskolben ebenfalls 15 Minuten mitgrillen und regelmäßig auf alle Seiten drehen. In der Zwischenzeit den Couscous in eine Schale geben, salzen und mit demselben Volumen kochendem Wasser übergießen. 2 EL Olivenöl hinzufügen und ziehen lassen. Die Avocado halbieren, rautenförmig einschneiden und die Würfel mit einem Löffel herauslösen. Die Jungzwiebel in grobe Röllchen schneiden, Koriander grob hacken und ein paar Blätter für später beiseitelegen. Die Chili-Schote klein schneiden, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. **STAUD'S Chutney Feige** in einer Schale mit 2 EL Olivenöl und dem Saft einer Limette vermengen.

Zuletzt die fertig gegrillten Melanzani-Würfel aus der Schale löffeln und zusammen mit allen anderen Zutaten und dem Couscous vermengen. Die Melanzani-Schiffchen füllen, mit Pinienkernen, Korianderblättern und der Feigen-Chutney-Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten, Grillzeit: 16-20 Minuten

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- 1 Glas STAUD'S Chutney Feige | 2 große Melanzani
- 1 Limette | 2 Maiskolben
- 1 Bund Jungzwiebel
- 1 Chili-Schote (Schärfe nach Belieben)
- 100 g Couscous | 1 Avocado
- 1 Bund Koriander | Pinienkerne
- Olivenöl | Salz



Jetzt
auch online
bestellen unter
stauds.com